|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ**  **АДМИНИСТРАЦИИ**  **МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЯСНЕНСКИЙ РАЙОН**  **ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**  462781, г.Ясный, ул.Западная, 13  тел (факс): (35368) 2-12-94  e-mail: [56ouo46@obraz-orenburg.ru](mailto:56ouo46@obraz-orenburg.ru)  [otdel\_obraz46@mail.ru](mailto:otdel_obraz46@mail.ru)  15.01.2014 г. |  |  |

**Справка по организации питания в ОУ района**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» (ст. 51 Закона) о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 года № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10», с решением Совета депутатов МО Ясненский район третьего созыва от 25.10.2011 № 175 «Об установлении стоимости питания в группах продленного дня в ОУ муниципального образования Ясненский район».

На территории МО Ясненский район в 2013 году в целях улучшения школьного питания разработана муниципальная целевая программа «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Ясненский район». Программа утверждена постановлением Администрации МО Ясненский район № 127-п от 06.02.2012 года.

Для обеспечения условий для качественного, сбалансированного питания обучающихся в школах района функционирует 9 пищеблоков. Питание учащихся школ организовано на базе 9 столовых, работающих на сырье (100%).

Охват всеми видами питания по школам 100%. Горячим питанием охвачено 2366 человек, что составляет 100%. Численность учащихся, охваченных горячим питанием по группам:

1-4классы- 999 учащихся, 5-9 классы-1262 учащихся,10-11 классы- 105 учащихся. Стоимость завтрака в городе 21,45 рублей, а в сельской местности 16,45 рублей, стоимость обеда 30 рублей.

Для учащихся ГПД организовано двухразовое питание: завтрак и обед. 348 учащихся посещают ГПД. В целях обеспечения качественным горячим питанием за счет средств местного бюджета бесплатным обедом охвачены 61 ученик (14% от общего числа), стоимость обеда 30руб;

Организовано для учащихся 1-4 классов в количестве 80 человек бесплатное питание (обязательный завтрак). Для остальных детей организовано питание с родительской доплатой 10 рублей за завтрак и 30 рублей за обед. Определены критерии, по которым учащихся можно отнести к социально-защищенной группе:

- дети из многодетных семей,

- дети из малообеспеченных семей,

- дети из неполных семей, малообеспеченных семей,

- дети из неблагополучных семей (один ребенок из любой семьи).

Во время питания посадка всех обучающихся в обеденных залах выдержана в течение 4 перемен, раздельно по классам, время приема пищи не менее 15 минут. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям. В моечных установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Примерное 12-дневное меню на зимний период согласовано с Роспотребнадзором. Меню разрабатывает технолог Усербаева А.Г. Учитывается соотношение белков, жиров и углеводов; распределение калорийности суточного рациона питания, не допускается повторение одних и тех же блюд в тот же день и последующие 2-3дня.

Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4-х часов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Обращается большое внимание на условия доставки пищевых продуктов, хранение скоропортящихся продуктов, технологию приготовления блюд, выполнения норм питания, ассортимент продуктов питания, качество готовой пищи. Сроки хранения и реализации пищевых продуктов соблюдаются. Прием пищевых продуктов и пищевого сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В школах города все повара имеют начальное профессиональное образование.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и качеством готовых блюд возложен на медицинских работников в школах города, в сельских школах на бракеражную комиссию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Но на ряду с положительными моментами есть и отрицательные:

Классные руководители 5-11 классов во время организации завтрака или обеда опаздывают, в результате чего учащиеся нарушают дисциплину, оставляют много отходов. Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя.

В территории около 30% малообеспеченных семей, тем самым трудно решается вопрос об организации двухразового питания учащихся.

Главный специалист ОО И.П.Диль